



Malvasía 2018

Bodegas Maurodos - San Roman

"Probably Toro's first great age-worthy white wine. All the subtlety, delicacy and uniqueness of the Castilian malvasía." - Alberto García Montaña, Winemaker

Malvasía fra Bodegas San Roman kommer fra 60 år gamle stokke, hvor druerne virkelig får lov at udvikle koncentreret most, før de bliver plukket. På vingården sorteres de grundigt, og får en 12 timers "maceration pelliculaire". Herved forstås en proces hvor drueskallerne ligger sammen med druemosten, for at give ekstra smagsnoter til vinen. Da der endnu ikke er alkohol til stede, trækkes der hverken farve eller tanninstof ud af drueskallerne.

Efterfølgende får vinen 10 måneders lagring på 500-liters egetræsfade, hvor der røres op i vinen for virvle gærcellerne op, så de afgiver mere smag til vinen. Der er med andre ord taget mange teknikker i brug, for at skabe en topvin.

I glasset udtrykker den omhyggelige process sig ved en kompleks og forførende næse, hvor hvide blomster, citrusfrugter, stenfrugt og en gennemstrømmende mineralsk fornemmelse. Det er vin som smager godt allerede nu, men også en af de sjældne hvidvine som rent faktisk kan vinde noget med alder.

| | |
|----------------|-----------------|
| Land | Spanien |
| Område | Castilla y León |
| Alkoholprocent | 13.5% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Hvidvin |

Wine Advocate
92 point